

Via alla rivoluzione del panino da Mc Donald's

Pubblicato: Giovedì 5 Novembre 2015



Mc Donald's si avvia ad aprire un nuovo ristorante a **San Vittore Olona, lungo il Sempione**, e annuncia una rivoluzione vera e propria nei menù. Questa mattina, giovedì, si sono svolte le selezioni per assumere 30 nuovi lavoratori per il fast food che aprirà i battenti a fine mese. In 800 hanno presentato la propria candidatura on line e di questi ne sono stati scelti 70 che hanno partecipato ai colloqui nel **Mc Italian Job Tour** che si è svolto nella piazza antistante la chiesa del centro dell'Altomilanese.

Età media 24-45 anni, studenti in cerca di un'occupazione part time ma anche mamme che cercano un lavoro che permetta loro di conciliare la gestione dei figli con un'occupazione. Questi i profili dei candidati che sono stati selezionati e che otterranno un contratto di lavoro a tempo determinato.

E' il direttore del personale di Mc Donald's Italia, **Stefano Dedola**, a tracciare il profilo di chi cerca questo tipo di occupazione: «Con quella di San Vittore Olona siamo a quota 30 aperture quest'anno – racconta – 516 i ristoranti aperti in tutto lo stivale, quello italiano è considerato un mercato in forte crescita da Mc Donald's, secondo solo a quello cinese. Il 32% dei nostri dipendenti è studente-lavoratore ma abbiamo anche 45-50enni che possiamo assumere grazie alla normativa che ci permette di inquadrare i disoccupati di lungo periodo con contratto di apprendistato».



Giancarlo Gennari, il licenziatario di questo ristorante e di altri 6 nella zona, racconta invece della rivoluzione che sta cambiando i connotati del fast food americano per eccellenza: «Sta cambiando il modo in cui serviamo i clienti grazie a dei grandi schermi touch che stiamo posizionando nei ristoranti – racconta – dallo schermo si potrà ordinare e pagare mentre il panino verrà servito al tavolo». Questo è solo il primo grande cambiamento di un'abitudine ormai consolidata, quella di ritirare il cibo alla cassa.

«L'altra grande novità, che arriverà più avanti, sarà la possibilità di poter creare il proprio panino scegliendo gli ingredienti – spiega Gennari – addio dunque ai Big Mac, Mc Chicken e via dicendo. Ognuno potrà crearsi un panino gourmet con ingredienti speciali». Una risposta, questa, alla concorrenza sempre più agguerrita nel ramo degli hamburger.

L'ultima particolarità di questa nuova apertura sarà la figura che dirigerà il nuovo ristorante. Al comando ci sarà **Serena Gregoriano (video)**, una ragazza calabrese di 26 anni che a soli 19 anni si è trasferita a Busto Arsizio. Sarà responsabile di 30 persone e di un fatturato previsto di circa 2 milioni di euro all'anno: «Sono cresciuta in Mc Donald's, lavoro qui da quando avevo 19 anni ed è stata la mia prima e unica occupazione – racconta – mi è stata data la possibilità di crescere rapidamente e di occupare ruoli di responsabilità importanti. Mi trovo bene qui».

Orlando Mastrillo

orlando.mastrillo@varesenews.it